



## **USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

### **JUDUL PROGRAM**

**MANTEL UPIK “Pemanfaatan Wortel untuk Keripik dengan Menggunakan Wortel Organik”**

### **BIDANG KEGIATAN: PKM-KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Muhammad Dilan Pradipta	(F0315052 / Angkatan 2015 )
Khafidhta Qudsiana Nurul Arifah	(C0313030 / Angkatan 2013)
Michella Vashti Paramtiha	(F0115056 / Angkatan 2015)
Sheila Adinda Ratih Kumalasari	(F0215099 / Angkatan 2015)
Tifani Ariska Widyaningrum	(F0115086 / Angkatan 2015)

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

**SURAKARTA**

**2015**

# PENGESAHAN PKM-KEWIRUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : "MANTEL UPIK"  
Pemanfaatan Wortel untuk Keripik  
dengan Menggunakan Wortel  
Organik
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan :
  - a. Nama Lengkap : Muhammad Dilan Pradipta
  - b. NIM : F0315052
  - c. Jurusan : Akuntansi
  - d. Universitas : Universitas Sebelas Maret
  - e. Alamat Rumah /No Tel./HP : Jalan Sumpah Pemuda 30 Kadipiro,  
Surakarta / 087728380503
  - f. Alamat email : dilanpradipta11@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping :
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Supriyono, M. Si
  - b. NIDN : 0021026006
  - c. Alamat Rumah /No Tel./HP : Salak V No 146 Perumnas Palur /  
085642006807
6. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp 12.500.000,00
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Surakarta, 23 September 2015

Menyetujui

Wakil Dekan Bidang  
Kemahasiswaan dan Alumni FEB UNS

  
Muhammad Hakim S.E., M.Si., Ph.D  
NIP. 196805182003121002

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
Muhammad Dilan Pradipta  
NIM. F0315052

Rektor Bidang  
Kemahasiswaan dan Alumni UNS

  
Prof. Dr. Ir. Darsono, M.Si  
NIP. 196606111991031002

Dosen Pendamping

  
Drs. Supriyono, M. Si  
NIDN. 0021026006

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
Ringkasan.....	iv
Bab 1. Pendahuluan.....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Perumusan Masalah .....	1
3. Tujuan .....	1
4. Luaran yang diharapkan.....	2
Bab 2. Gambaran Umum Rencana Usaha.....	2
1. Ide Usaha .....	2
2. Studi pasar dan Persaingan .....	3
3. Penjualan dan Pemasaran.....	3
4. Gambaran Produk .....	6
Bab 3. Metode Pelaksanaan .....	7
Bab 4. Biaya dan Jadwal Kegiatan.....	9
4.1 Anggaran Biaya .....	9
4.2 Jadwal Kegiatan .....	9
Lampiran-lampiran.....	10
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota Kelompok serta Dosen Pendamping.....	10
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	15
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas .....	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan .....	17
Daftar Pustaka .....	18

## RINGKASAN

Wortel merupakan salah satu sayuran yang populer di seluruh dunia. Kandungan nutrisi pada wortel antara lain Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin C, Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat, Kalsium, Fosfor, Zat Besi dan air (wikipedia.org). Wortel mempunyai banyak manfaat antara lain menjaga kesehatan mata, menurunkan kadar kolesterol, anti kanker, mengatasi sembelit, menyehatkan kulit, meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah stroke, melancarkan dan mencegah penyakit jantung.

Pada umumnya, sayuran wortel ini sering digunakan sebagai bahan masakan seperti soup, capcay ataupun masakan lainnya. Selain itu, banyak juga yang menyukai jus wortel yang dicampur dengan buah yang lain. Tetapi penulis memiliki inovasi yaitu mengubah *mindset* wortel sebagai sayuran ini menjadi keripik wortel. Karena sekarang ini banyak penjual yang menawarkan berbagai macam keripik beraneka rasa. Namun keripik wortel belum banyak ditemukan. Keripik biasanya berbahan dasar pisang, ubi, tempe dan lain sebagainya. Dengan inovasi baru ini, penulis memanfaatkan wortel dan mengubah mindset sayuran menjadi keripik ini mungkin akan dinilai sesuatu yang baru di kalangan masyarakat.

Pembuatan keripik wortel inipun tergolong mudah dan tidak perlu waktu lama untuk membuatnya, seperti keripik-keripik pada umumnya, hanya saja bahan baku yang digunakan adalah wortel. Keripik wortel ini juga akan mudah dipasarkan kepada masyarakat luar, karena keripik ini awet ketika kemasan keripik ini tertutup erat tanpa ada udara sedikitpun yang masuk, atau dengan kata lain kemasan tidak sobek. Keripik wortel ini juga dapat dijadikan alternative pilihan cemilan keripik diantara banyak macam keripik yang lain. Selain renyah, dan banyak kandungan vitamin didalamnya, keripik wortel ini juga memiliki berbagai varian rasa, yaitu barbeque, asin, manis, pedas, balado.

## **BAB 1.PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Usaha Keripik Wortel ini kami kembangkan karena kami menilai masih banyak masyarakat Indonesia yang belum menggemarri sayuran, khususnya wortel. Dengan mengolahnya menjadi keripik diharapkan masyarakat mulai bisa menyukai sayuran. Karena kebanyakan masyarakat beralasan bahwa sayur mempunyai rasa yang hambar. Maka dari itu, dengan adanya keripik wortel olahan kami ini masyarakat akan lebih menyukai sayur dalam bentuk yang berbeda dan dengan rasa yang tidak membosankan.

Karena masih sedikitnya saingan pasar dalam bisnis keripik wortel seperti yang akan kami kembangkan, kami berharap target pemasaran kami dapat mencakup wilayah yang luas. Dimulai dari pemasaran di universitas kami, lalu kami pasarkan di kota kami. Selanjutnya, diharapkan dengan progres yang baik, dapat kami pasarkan di kota-kota besar lain.

### **B. PERUMUSAN MASALAH**

Dari paparan latar belakang masalah tersebut, maka dapat diambil sebuah perumusan, yaitu apakah sayur wortel dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan keripik wortel dan mampu dipasarkan ke masyarakat luas

### **C. TUJUAN**

Tujuan dari *Business Plann* ini adalah sebagai kreatifitas mahasiswa untuk memanfaatkan sayuran wortel sebagai bahan baku pembuatan keripik bervarian rasa yang dapat dipasarkan di Surakarta, sehingga masyarakat mendapatkan manfaat dari kandungan vitamin yang terdapat pada wortel tersebut.

#### **D. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Pembuatan keripik wortel (*Carrot Chips*) diharapkan mampu menambah nilai jual dan nilai guna dari wortel. Keripik wortel ini diharapkan dapat dikemas dengan kemasan plastik yang menarik dan dapat dipasarkan di Surakarta, mahasiswa memperoleh peluang usaha baru untuk dapat mengembangkan kemampuan wirausahanya.

### **BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **1. Ide Usaha**

Masih banyak masyarakat Indonesia yang kita jumpai tidak mengkonsumsi sayuran sebagai makanan favoritnya. Alasannya antara lain, rasa sayur tidak enak, tidak sesuai selera, pengolahannya tidak mengunggah selera, serta lebih menyukai daging. Diantara teman-teman kami tidak banyak yang menyukai sayuran, terutama wortel. Padahal di dalam wortel terdapat kandungan vitamin yang sangat berguna bagi tubuh manusa.

Dalam 100 gram wortel terdapat kandungan:

- Energi 42 kal
- Protein 1,2 g
- Lemak 0,3 g
- Karbohidrat 9,3 g
- Serat 0,9 g
- Kalsium 39 mg
- Fosfor 37 mg
- Zat Besi 0,8 mg
- Vitamin A 12.000 IU
- Vitamin B1 0,06 mg
- Citamin C 6 mg
- Air 88,2 g

Belum adanya kegiatan usaha produksi keripik wortel di Surakarta juga menjadikan bisnis keripik wortel ini cukup potensial. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya bahan baku yang mudah dijangkau, dan ketersediaannya juga mudah dijangkau.

## **2. Studi Pasar dan Persaingan**

Kota Surakarta ini merupakan daerah wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan, baik itu wisatawan asing dan lokal. Oleh karena itu penjualan ini dapat dilakukan dengan cara bekerjasama dengan mitra bisnis oleh-oleh di Surakarta. Selain itu, dapat pula penjualan keripik wortel ini dijumpai di berbagai pusat perbelanjaan yang ada di Surakarta. Dengan begitu, penjualan keripik wortel ini dapat dijangkau oleh masyarakat dengan mudah.

Pangsa pasar yang menjadikan target dalam penjualan keripik wortel ini adalah semua kalangan, baik itu orang dewasa, remaja dan anak-anak ataupun wisatawan lokal dan asing. Keripik wortel ini sangat memiliki banyak manfaat vitamin dan rasa dari keripik wortel ini memiliki varian rasa, dimana dapat menghilangkan esensi rasa wortel tersebut.

Sertifikasi Dinas Kesehatan dan Badan POM diharapkan menjadi jaminan mutu produk sehingga dapat menembus pasar yang lebih luas. Pola kemitraan antara kelompok industri olahan perikanan dengan pengusaha swalayan, hotel, bandara, stasiun dan pusat oleh-oleh yang lain perlu dijalin untuk dapat membuka pasar yang lebih dari yang telah ada.

## **3. Penjualan dan Pemasaran**

### **3.1 Analisis Kelayakan Usaha**

Bagian yang akan dipaparkan dalam kegiatan ekonomi pada produksi keripik wortel ini berdasarkan asumsi-asumsi berikut:

- a. Kapasitas produksi adalah 20%, yaitu dimungkinkan produksi keripik wortel dari bahan baku 1kg wortel (1000gram).
- b. Perhitungan hari kerja dalam sebulan dihitung sejumlah 25 hari dengan asumsi hari minggu bukan hari kerja.
- c. Harga-harga yang digunakan merujuk pada harga tahun 2015 di daerah Surakarta.
- d. Harga jual produk diperkirakan Rp 10.000,00 per kemasan.
- e. Diharapkan tingkat penjualan bersih adalah 80%.

### **3.2 Analisis Pesaing**

Banyaknya penjual keripik di Surakarta ini yang telah memasuki pasar oleh-oleh, swalayan, hotel, bandara dan stasiun. Tetapi bisnis keripik wortel ini merupakan pemain baru dalam dunia bisnis. Keripik ini memiliki keunikan tersendiri, yaitu berbahan baku wortel dari jenis sayuran yang dapat dibuat menjadi sebagai keripik yang mengandung banyak vitamin di dalamnya. Calon pesaing yang diperkirakan akan muncul adalah pemain bisnis keripik wortel yang baru ketika bisnis keripik wortel ini mencapai target pasar karena pembuatan keripik wortel ini dapat ditiru oleh siapapun karena pembuatannya memang sangatlah mudah. Hanya saja resep keripik ini sudah dirahasiakan untuk menjaga kekuatan rasanya.

### **3.3 Analisis Swot**

#### **a. *Strength* (kekuatan)**

Kekuatan bisnis keripik wortel ini adalah wortel sebagai bahan baku utama yang memiliki berbagai manfaat vitamin di dalamnya. Dimana ada vitamin A, Vitamin B1, Vitamin C, Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat, Kalsium, Fosfor, Zat Besi dan air yang mempunyai banyak manfaat antara lain menjaga kesehatan mata, menurunkan kadar kolestrol, anti kanker, mengatasi sembelit, menyehatkan kulit, meningkatkan



daya tahan tubuh, mencegah stroke, melancarkan dan mencegah penyakit jantung.

Selain itu, harga bahan baku wortel yang tergolong cukup murah. Karena penulis membelinya langsung di pasar. Dengan adanya pengolahan bahan baku wortel ini diharapkan menjadi nilai tambah baru di masyarakat.

Kegiatan pembuatan keripik wortel ini merupakan usaha baru yang belum dikembangkan di daerah Surakarta. Sehingga produk ini diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap wortel baik untuk dikonsumsi ataupun diolah secara lebih lanjut. Keripik ini juga memiliki varian rasa, yaitu barbeque, asin, manis, pedas, balado. Dengan harapan semua kalangan dapat menikmati citarasa keripik wortel ini.

**b. *Weakness* (kelemahan)**

Pengembangan usaha keripik wortel masih terbatas dengan adanya keterbatasan modal. Karena industri dalam pembuatan keripik ini masih sebatas *home industry*, sehingga tingkat produksinya masih rendah dan kemungkinan untuk memenuhi permintaan konsumen juga masih terbatas.

**c. *Opportunity* (peluang)**

Pengembangan usaha produksi wortel menjadi keripik wortel ini belum ada di daerah Surakarta. Dengan berkembangnya usaha keripik wortel ini maka dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat Surakarta ini sebagai sumber penghasilan.

**d. *Threat* (ancaman)**

Ancaman dalam pengembangan produksi ini adalah *competitor* dengan produk sejenis tapi dengan bahan baku sejenis tetapi dengan bahan baku berbeda dan sudah beredar di pasar yaitu keripik dengan bahan baku singkong.

### 3.4 Dampak Sosial Ekonomi

Dengan adanya kegiatan pengolahan wortel menjadi keripik, diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap keadaan ekonomi dan sosial masyarakat Surakarta. Dengan semakin berkembangnya usaha keripik wortel ini diharapkan pula memicu berdirinya usaha olahan sayuran lainnya. Sehingga nantinya akan menyebabkan kegiatan ekonomi masyarakat Surakarta ini meningkat dan dapat menurunkan tingkat pengangguran, sehingga hal itu dapat memicu peningkatan penghasilan masyarakat Surakarta.

## 4. Gambaran Produk



### **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

Metode yang kami terapkan sebagai berikut:

#### **1. Produksi**

Bahan untuk membuat keripik wortel

- 150 gr wortel yang masih segar ( diparut halus )
- 30 gr tepung meizena
- 1/2 sendok teh baking powder
- 300 gr tepung terigu
- 1 butir telur ayam
- 30 gr gula halus
- 1 sendok teh garam halus
- 75 gr gula halus ( untuk taburan )
- 2 sendok teh kayu manis bubuk ( untuk taburan )
- minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara membuat

- siapkan satu wadah untuk membuat adonan keripik wortel
- masukkan wortel yang sudah diparut, tepung terigu, baking powder, tepung meizena, gula halus, garam dan telur, aduk sampai menggumpal
- masukkan adonan keripik yang sudah menggumpal kedalam gilingan mi dengan ukuran yang paling besar sampai adonan licin
- setelah adonan licin, giling lagi adonan dengan ukuran yang lebih kecil dari ukuran nomor 7 sampai ke ukuran nomor 2
- setelah itu, cetak adonan dengan ring bulat ( lakukan sampai selesai )
- panaskan minyak lalu goreng adonan keripik yang sudah dibentuk bulat, tunggu sampai matang sambil dibolak-balik
- keripik wortel siap disajikan dengan ditaburi gula halus dan bubuk kayu manis

## 2. Uji Ketahanan Produk

## 3. Pengemasan:

Keripik wortel ini akan dikemas dalam kemasan 100 gram, di dalam kemasan tidak akan ada udara sehingga keripik aman dan bisa bertahan lama. Kami juga akan menyertakan nama produk, manfaat, kandungan gizi, masa produksi, tanggal kadaluarsa, tempat produksi, dan tahun pembuatan dalam bentuk catatan di bagian belakang kemasan.

## 4. Evaluasi:

Evaluasi akan segera dilakukan setelah kami melakukan uji coba, tes dan mengambil beberapa sampel.

# BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

## A. Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Peralatan Penunjang	Rp 3.500.000,00
2	Bahan Habis Pakai	Rp 6.800.000,00
3	Perjalanan	Rp 200.000,00
4.	Lain-lain (Publikasi, Seminar) Laporan	Rp 2.000.000,00
	<b>TOTAL</b>	<b>Rp 12.500.000,00</b>



Lampiran 1. Daftar Biodata Ketua dan Anggota Kelompok serta Dosen Pendamping

1. Ketua Pelaksana kegiatan

- a. Nama Lengkap : Muhammad Dilan Pradipta
- b. NIM : F0315052
- c. Tempat, tanggal lahir : Boyolali, 11 Juni 1997
- d. Email : dilanpradipta11@gmail.com
- e. No.Telp/HP : 087728380503
- f. Fakultas/ Program Studi/Perguruan Tinggi : FEB/Akuntansi
- g. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret

Ketua Tim

Muhammad Dilan Pradipta

2. Anggota Pelaksana

1) Anggota Pertama

- a. Nama Lengkap : Khafidhta Qudsiana Nurul Arifah
- b. NIM : C0313030
- c. Tempat, tanggal lahir : Sukoharjo, 19 April 1995
- d. Email : khafitta@gmail.com
- e. No.Telp/HP : 082136699191
- f. Fakultas/ Program Studi : Fakultas Ilmu Budaya/Sastra Inggris
- g. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret

Anggota Pertama

Khafidhta Qudsiana Nurul Arifah

## 2) Anggota Kedua

- a. Nama Lengkap : Michella Vashti Paramita
- b. NIM : F0115056
- c. Tempat, tanggal lahir : Yogyakarta, 2 Mei 1997
- d. Email : vmitaa@student.uns.ac.id
- e. No.Telp/HP : 081325491626
- f. Fakultas/ Program Studi : FEB/Ekonomi Pembangunan
- g. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret

Anggota Kedua



Michella Vashti Paramita

## 3) Anggota Ketiga

- a. Nama Lengkap : Sheila Adinda Ratih Kumalasari
- b. NIM : F0215099
- c. Tempat, tanggal lahir : Karanganyar, 21 April 1996
- d. Email : sheiladindaa@gmail.com
- e. No.Telp/HP : 085710312694
- f. Fakultas/ Program Studi : FEB/Manajemen
- g. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret

Anggota Ketiga

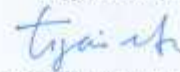


Sheila Adinda Ratih Kumalasari

## 2) Anggota Keempat

- a. Nama Lengkap : Tifani Ariska Widyaningrum
- b. NIM : F0115086
- c. Tempat, tanggal lahir : Karanganyar, 18 Mei 1997
- d. Email : tifaniariska@student.uns.ac.id
- e. No.Telp/HP : 085647523528
- f. Fakultas/ Program Studi : FEB/Ekonomi Pembangunan
- g. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret

Anggota Keempat



Tifani Ariska Widyaningrum

## 3. Nama dan Biodata Dosen Pendamping

## a. Identitas Diri

1	Nama Lengkap dan Gelar	Drs. Supriyono, M. Si.
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ekonomi Makro
4	NIP & NIDN	196002211986011001 & 0021026006
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sukoharjo, 21 Pebruari 1960
6	No. Telp/Hp	085642006807

## b. Riwayat Pendidikan

- a) Sarjana (S1) Ekonomi Umum - Universitas Sebelas Maret, Tahun 1984.
- b) Magister (S2) Studi Ekonomi Pembangunan – Universitas Sebelas Maret, 2008.

## c. Seminar dan Lokakarya

- a) Seminar Otonomi Daerah Dalam Era Pasar Bebas ASEAN dan APEC,



Sukoharjo, 7 Desember 1996.

- b) Analisis Kualitas Personalia dan Kualitas Pelayanan dalam Hubungannya dengan Partisipasi Anggota dan Kemajuan Koperasi di Kabupaten Wonogiri, Seminar di UNS Surakarta, 27 Desember 1997.
  - c) Seminar Kinerja Usaha Industri Kecil dan Menengah, UNS, 17 Januari 1998.
  - d) Seminar Ekonomi dan Perbankan Nasional, Seminar Nasional, Hotel Sahid Raya Surakarta, 19 Desember 1998.
  - e) Seminar Otonomi Daerah dan Pertimbangan Keuangan Pusat dan Daerah dalam Rangka Pemberdayaan Potensi Daerah, Seminar Nasional, Yogyakarta, 20-21 Maret 1999.
  - f) Seminar Strategi Menembus Pasar Eksport Menghadapi Era Globalisasi, Seminar Nasional, Yogyakarta., Tahun 1999.
  - g) Seminar Prediksi Subsidi & Investasi Pasca IMF, Solo, 23 Agustus 2003.
  - h) Seminar Pengangguran, Inflasi, dan Ketegaran Tingkat Upah Di Masa Krisis serta Implementasinya bagi Perekonomian Nasional dan Daerah, Surakarta, 10 juni 2004.
  - i) Paradigma Baru Perencanaan dan Pembangunan Daerah di Era otonomi : Implementasi UU No. 25, 32 dan 33 Tahun 2004, Surakarta, 21 Pebruari 2005
- d. Pengalaman Pekerjaan
- a) Mengajar mulai Januari tahun 1986 sampai sekarang di Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret Surakarta.
  - b) Sebagai Sekretaris Jurusan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan, Fakultas Ekonomi UNS periode tahun 1992 – 1995.
  - c) Sebagai Ketua Jurusan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan, Fakultas Ekonomi UNS Surakarta periode tahun 1996 – 1999.
  - d) Sebagai Ketua Program Non-Reguler Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi UNS Surakarta, periode tahun 2003 – 2007.
  - e) Sebagai Pembantu Ketua Bidang III Program D3 Fakultas Ekonomi UNS Surakarta periode tahun 2007-2011

- f) Sebagai Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi UNS Surakarta periode tahun 2011 - 2013
- g) Sebagai anggota Tim untuk mempersiapkan program ekstensi, dibawah koordinasi PD I (Alm. Drs. Achmad Syaichu, Msi.) pada tahun 1994.
- h) Mempersiapkan pembukaan program D3, dan membuat proposal D3 Akuntansi Keuangan, dengan Ketua Alm. Drs. Sri Sularso, Ak. Pada tahun 1997.
- i) Sebagai ketua tim untuk menyusun proposal program semester pendek di Fakultas Ekonomi UNS, pada tahun 1999.
- j) Bersama sekretaris program non-reguler manajemen, merintis dibukanya program S1 Non-reguler untuk Jurusan EP dan Manajemen, yang mulai dibuka tahun 2005.
- k) Mengisulkan dan mengkoordinasikan dibukanya program D3 Keuangan dan Perbankan di Jurusan Ekonomi Pembangunan, yang direncanakan dibuka tahun ajaran Agustus 2007 – Januari 2008.

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah untuk PKM-K yang berjudul "MANTEL UPIK" Pemanfaatan Wortel untuk Keripik dengan Menggunakan Wortel Organik.

Surakarta, 23 September 2015

Pembimbing

(Drs. Supriyanto, M. Si.)

NIDN. 0021026006

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Peralatan Penunjang	Rp 3.500.000,00
2	Bahan Habis Pakai	Rp 5.800.000,00
3	Perjalanan	Rp 200.000,00
	Lain-lain (Publikasi, Seminar)	
4.	Laporan	Rp 3.000.000,00
	<b>TOTAL</b>	<b>Rp 12.500.000,00</b>

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

A) Susunan Organisasi Tim Kegiatan

- 1) Ketua: Muhammad Dilan Pradipta
- 2) Anggota Pertama: Khafidhta Qudsiana Nurul Arifah
- 3) Anggota Kedua: Michella Vashti Paramita
- 4) Anggota Ketiga: Sheila Adinda Ratih Kumalasari
- 5) Anggota Keempat: Tifani Ariska Widyaningrum

B) Pembagian Tugas

- 1) Penanggung jawab bagian Produksi: Tifani Ariska Widyaningrum, Khafidhta Qudsiana Nurul Arifah
- 2) Penanggung jawab bagian Distribusi dan Pemasaran: Sheila Adinda Ratih K., Michella Vashti P.
- 3) Penanggung jawab bagian Promosi: Muhammad Dilan Pradipta
- 4) Penanggung jawab keuangan: Sheila Adinda Ratih K.
- 5) Penanggung jawab bagian administrasi: Tifani Ariska W.
- 6) Penanggung jawab bagian pengadaan barang: Michella Vashti P.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
Jalan Ir. Sutami 36 A Surakarta, Telepon (0271) 647481  
Email [dean@fe.uns.ac.id](mailto:dean@fe.uns.ac.id), Website <http://feb.uns.ac.id>

#### SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN / PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Dilan Pradipta  
NIM : F0315052  
Program Studi : Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM Kewirausahaan saya dengan judul :  
"MANTEL UPIK" Pemanfaatan Wortel untuk Keripik dengan  
Menggunakan Wortel Organik yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015  
bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana  
lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini,  
maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku  
dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.  
Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-  
benarnya.

Surakarta, 29 September 2015

Mengetahui,  
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan  
dan Alumni UNS

(Prof. Dr. Ir. Darsono, M.Si.)  
NIP. 196606111991031002

Yang menyatakan,

METERAI TEMPEL  
6000

Muhammad Dilan Pradipta  
NIM. F0315052

## DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. “Pedoman Program Kreativitas Mahasiswa Tahun 2014”. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan: 2014. Jakarta.

Google. “Resep keripik”. <http://www.resepnasional.com/resep-membuat-keripik-wortel-renyah-gurih/>.

Google Image. “produk keripik 100gr”.  
[http://www.google.com/imgres?imgurl=https://www.static-src.com/wcsstore/Indraprastha/images/catalog/full/aneka-kripik\\_aneka-kripik-paket-kripik-nangka-isi-10-pack\\_full01.jpg&imgrefurl=https://www.blibli.com/aneka-kripik-paket-kripik-nangka-isi-10-bungkus-27605.html&h=800&w=800&tbnid=YF3z4RtEqhYj7M:&docid=eLA5q1Bh0uLCmM&ei=PvzuVY-jNNO0uASH4pXYBw&tbm=isch&ved=0CGIQMyg9MD1qFQoTCI-62IPe58cCFVMajgodB3EFew.](http://www.google.com/imgres?imgurl=https://www.static-src.com/wcsstore/Indraprastha/images/catalog/full/aneka-kripik_aneka-kripik-paket-kripik-nangka-isi-10-pack_full01.jpg&imgrefurl=https://www.blibli.com/aneka-kripik-paket-kripik-nangka-isi-10-bungkus-27605.html&h=800&w=800&tbnid=YF3z4RtEqhYj7M:&docid=eLA5q1Bh0uLCmM&ei=PvzuVY-jNNO0uASH4pXYBw&tbm=isch&ved=0CGIQMyg9MD1qFQoTCI-62IPe58cCFVMajgodB3EFew.)

Harga Sayuran Sampai Daging Stabil Pasca-Kenaikan BBM. 31 Maret 2015.  
<http://economy.okezone.com/read/2015/03/31/320/1126916/harga-sayuran-sampai-daging-stabil-pasca-kenaikan-bbm>. Diakses 13 April 2015.

Pratiwi, Dian. “Pengertian Analisis SWOT”.  
[http://www.academia.edu/5090849/Pengertian\\_analisis\\_SWOT](http://www.academia.edu/5090849/Pengertian_analisis_SWOT). Diakses tanggal 13 April 2015.

Sulastri; Priyandari; Kristiani; Mukinah. “Program Kreativitas Mahasiswa Pembuatan Mie Dengan Bahan Dasar Talas ‘Kimpul’”. Universitas Atma Jaya Surakarta: 2009. Surakarta.

Tri, Antonius D; Andaninggar; Widiarko; Swadeshi. “Program Kreativitas Mahasiswa Pemberdayaan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Abon Gurih”. Universitas Atma Jaya Surakarta: 2009. Surakarta.

Wikipedia Ensiklopedia Bebas. “Wortel”. <http://id.wikipedia.org/wiki/Wortel>  
 Diakses tanggal 2 September 2015.

[http://manfaatdankandungan.blogspot.com/2013/04/manfaat-kandungan-dan-khasiat-wortel\\_20.html](http://manfaatdankandungan.blogspot.com/2013/04/manfaat-kandungan-dan-khasiat-wortel_20.html).